

瀬飯定食 紀元



瀬飯とは、屋久島の磯辺で漁師が貝・魚・山菜を直火で炊きあげた御飯の事です。食べやすいように小さくきざんでありますが、本来なら魚等一匹丸ごと炊き込んであります。

定価 1,260 円

・ 瀬飯

貝・魚・山菜を炊き込んだご飯
本来なら、魚一匹丸ごと炊き込む
豪快な漁師の料理です。

・ 屋久島ごまさば節

ごまさばを浜樫・桜（香りの良い木）
で燻製にした、屋久島伝統の特産物

・ 香物

屋久島名物モッコム漬けです。

・ 飛魚の潮ゆで

飛魚を海水でゆでただけの
島の漁師が最も好む食べ方です。

・ お造り

魚市場直送の地魚とアオリイカ
（水イカ）のお造り

・ 屋久島揚げ

飛魚を主原料とした、魚のミンチ
100%のつけ揚げです。

・ お味噌汁

屋久島一の特産品
鯖節だけで出汁をとりました

※季節により内容に変更の場合がございます。ご了承下さい。

鹿児島県熊毛郡屋久島町宮之浦799

TEL 0997-42-0091 (代) FAX 0997-42-2081

URL <http://www.yksm.com/> e-mail yakushima@yksm.com

屋久島観光センター